

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

| 1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN | |
|--|---|
| FECHA DE ELABORACIÓN DELESTUDIO PREVIO: | ENERO DE 2026 |
| DEPENDENCIA SOLICITANTE: | SECRETARIA DE EDUCACION PARA LA CULTURA Y EL DEPORTE |
| TIPO DE CONTRATO: | CONVENIO DE ASOCIACIÓN |
| 2. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Decretos 1082 de 2015, 092 de 2017 y artículo 96 de la ley 489 de 1998) | |

El presente estudio se realiza en cumplimiento del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015 “los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones, y el contrato”, así mismo, el artículo 7 del decreto 092 de 2017 “La contratación a la que hace referencia el presente decreto está sujeta a las normas generales aplicables a la contratación pública excepto en lo reglamentado en el presente decreto”.

1- DESCRIPCIÓN DE LAS NECESIDADES QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

Que el artículo 44 de la Constitución Política de Colombia, consagra como derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y el amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión. Igualmente, impone que la Familia, la Sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, con prevalencia de estos sobre los derechos de los demás.

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67, define la educación como “un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social(...)”, asimismo, establece de manera clara que “Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos, garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.”, el que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños

Que, a su turno, la Ley General de Educación (Ley 115 de 1994), como norma rectora, fija y establece que la educación es un proceso integral permanente de formación personal, cultural y social, que involucra los derechos y deberes, fundamentando este servicio en los principios establecidos en la Carta Política. Igualmente determina el alcance del servicio educativo, el que comprende todo un conjunto normativo, curricular, funcional y de recursos de toda índole, con el fin de “alcanzar los objetivos de la educación”, determinando de la misma manera la concurrencia de las entidades territoriales a las que les fija funciones

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

claras.

Que el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006) en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población, situación legal que refuerzan los presentes lineamientos.

Que en la Agenda 2030, correspondiente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas, se encuentra establecido como uno de los objetivos (4º), el de garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad e igualmente el de promover oportunidades desde aprendizaje durante toda la vida para todos, lo que convierte al PAE en una herramienta de gran relevancia para el logro de este objetivo, al eliminar las barreras de acceso y promover la permanencia, generando condiciones de bienestar para el aprendizaje.

La Constitución Política en su artículo 209 determina que las autoridades administrativas coordinaran sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de sus funciones. El Decreto 936 de 2013 en su artículo 7, impone que los departamentos, distritos y municipios hacen parte del Sistema Nacional de Bienestar Familiar (SNBF) y que corresponde a los distritos y municipios la ejecución de planes y programas de carácter local.

Que la Ley 715 del año 2001, establece en los artículos 74 a 76, tanto a los Departamentos, Distritos y Municipios, las funciones y competencias que deben adelantar en la aplicación de los recursos del Sistema General de Participaciones, como recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, para la financiación de los servicios dentro de los cuales se encuentra la alimentación escolar, recursos que deben ser asignados conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general (numeral 17 del Art. 76), todo lo anterior en desarrollo de principios constitucionales de coordinación, concurrencia y subsidiaridad, fijados en el artículo 288 superior.

De acuerdo con el artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 para el desarrollo del programa de alimentación escolar "... las entidades territoriales seguirán y aplicarán en primer término, los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación de la planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio establecidas por la gobernación, el párrafo del artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 establece que: "con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, en los términos del artículo 19 de la presente Ley, las entidades territoriales deberán garantizar la continuidad de la cobertura alcanzada en la vigencia fiscal anterior financiada con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación del propósito general y recursos de Calidad Educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones".

El artículo ibídem, precisa que para la focalización de la prestación del servicio se dará prelación a aquellos establecimientos educativos oficiales que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles más bajos del SISBEN.

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

Que el Municipio constituye la célula básica de la organización estatal. Tiene por objeto, dentro de un régimen de autonomía, cumplir las funciones y prestar los servicios a su cargo, promover el desarrollo de sus territorios y el mejoramiento sociocultural de sus habitantes.

La atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional.

Actualmente se establecen los lineamientos técnicos y administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar –PAE- para Colombia, y en el municipio de Guadalupe se establecen estrategias en el presente documento que dan respuesta a dicho lineamientos y al Convenio Interadministrativo –PAE- con la Gerencia de Seguridad Alimentaria de la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación, donde se quiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase. Además, con la entrega del complemento alimentario para escolares, se implementa una estrategia educativa en hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, con la cual se impacta no sólo al menor sino también a la familia y comunidad en general.

Desde la localidad se propende por garantizar la atención a niños, niñas y adolescentes desde el grado preescolar e incluso a secundaria para aquellos adolescentes que presentan situaciones críticas para evitar su retiro del sistema educativo. Es importante que desde la escuela se aborde la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional, y que se eduque a los estudiantes en la cultura de hábitos alimentarios y estilos de vida saludable.

Las estrategias del PAE son coherentes con la intención de cumplimiento a la Ley 1098 de 2006, de manera que se restablezcan los derechos de los niños, las niñas y adolescentes vulnerados y a la vez se integren los principios y derechos reconocidos y consagrados en la Convención sobre los Derechos del Niño, la cual fue suscrita por nuestro país en 1990.

La malnutrición infantil se ha convertido en un problema de salud pública dada su magnitud, donde la población que más resulta afectada es la menos favorecida, todo ello resultante de la interacción de una serie de factores de carácter económico, social y político, que afectan el bienestar de la población infantil, entre ellas la que se encuentra en edad escolar, trayendo consecuencias como: el inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial, un bajo rendimiento académico, la deserción escolar y el ausentismo, altos índices de agresividad, bajo rendimiento físico, baja estatura y peso con relación a la edad, apatía, desconcentración, indiferencia, disminución de la capacidad visual, anemia, problemas en la cavidad bucal y aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades infecciosas por debilidad del sistema inmunológico.

Se debe propender para que el fin primordial sea coordinar acciones de intervención desde diferentes perspectivas con el propósito de mejorar las condiciones de salud y la calidad de vida de la población más vulnerable, especialmente de los menores de 14 años y sus familias de los niveles más bajos del SISBEN y realizar un trabajo con enfoque intersectorial, interinstitucional e interdisciplinario, con participación comunitaria, para que la ciudadanía participe como actores sociales activos y no meramente como

José Fernando Salazar Ospina – Alcalde 2024-2027

Calle 50 # 50 – 27 Centro Administrativo Municipal Guillermo Gaviria Correa

Código Postal: 051820 PBX: 8616440; Ext. 101

E-mail: deporteycultura@guadalupe-antioquia.gov.co

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte
asistidos, todo esto estando en concordancia con la ordenanza departamental 017 de 2003.

Desde hace muchos años, el municipio ha venido trabajando con el PAE y en cada periodo administrativo se han aunado esfuerzos para contribuir a mejorar cada vez más el funcionamiento de dicho programa, actualmente en el periodo 2024 – 2027, se ha propuesto establecer articulación a los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE -MEN, pero además realizar gestión de recursos propios para el beneficio de los niños, niñas y adolescentes del municipio.

Aunque es claro que, a través de un programa de complementación alimentaria, no se mitiga el hambre de una forma radical, si se pueden lograr cumplir muchos aspectos positivos entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, logrando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase.

Teniendo en cuenta lo anterior se plantea la necesidad de diseñar y ejecutar un contrato para implementar el PAE de acuerdo con los Lineamientos del –MEN- y con los términos y alcances establecidos en el mismo.

La ración tipo complemento alimentario es la mejor alternativa del municipio para brindar a la población en las instituciones educativas, a través de la celebración de convenio de asociación contemplado en la Constitución Política de Colombia, en el artículo 355 y el Decreto 092 de 2017, el municipio puede aunar esfuerzos con entidades sin ánimo de lucro, con el propósito de impulsar programas y actividades de interés público acorde con el Plan de Desarrollo Municipal.

| Criterio | Descripción |
|--|--|
| PLAN DE DESARROLLO | |
| Programa estratégico | 4.1: Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media |
| No. BPIN | 2024053150030 |
| Descripción BPIN | 2024053150035 - Fortalecimiento y Ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE en el Municipio de Guadalupe, Antioquia |
| CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS | |
| Códigos del catálogo. | |
| Código asociado al PAA. | 90101501 |
| PRESUPUESTO Y FUENTES DE FINANCIACIÓN | |
| Tipo de gasto | Inversión (X) Funcionamiento () |
| Fuente del recurso: | Recursos Propios (X) SGP (X) Otros () |
| No. Disponibilidad Ptal | 2026-SH-130-13-1-0000000005 |
| Valor Disponibilidad | 842.251.525,17 |

La celebración de este convenio de asociación, permite la integración de quienes participan en la satisfacción de este tipo de necesidades, y se realiza con el propósito de dar cumplimiento a las Políticas Nacionales y Municipales que contempla dentro de sus programas y proyectos, acciones en materia educativa, consistente en la disminución de la tasa de deserción escolar de las Instituciones Educativas,

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

asignando recursos destinados a la alimentación escolar que le permitan llegar a los sectores más vulnerables del Municipio; en este sentido el programa de alimentación escolar está dirigido a niños, niñas y adolescentes entre 5 y 17 años con matrícula oficial principalmente población vulnerable que presente riesgo en el estado nutricional, lo que ocasiona retardo en su crecimiento, en su desarrollo psicomotriz y deserción escolar o población víctima del conflicto armado y minorías étnicas.

Los programas de alimentación escolar tienen su sustento jurídico en la Ley 715 del 2001, por la cual se define la inversión en los Departamentos a través de SGP, para desarrollar programas de alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales de su jurisdicción, con el fin de contribuir a mejorar la situación alimentaria de los escolares más pobres, en concordancia con el numeral 17 del artículo 76 de la misma ley. Estos recursos deberán ser ejecutados conforme a lo dispuesto por la Directiva Ministerial 13 del 11 de abril de 2002, y a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar expedidos por el Ministerio de Educación y en la cual se establecen orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y se destacan los siguientes puntos:

- En el área rural y para población indígena: se debe cubrir al 100% de los niños matriculados en las escuelas rurales e indígenas que se encuentren cursando preescolar y primaria.
- A los niños en situación de desplazamiento: se debe cubrir al 100%, con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia 025 de 2004 y Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.
- En el área urbana: la asignación de recursos del Municipio se hará para cubrir la Totalidad de niños inscritos en cada grado académico en los establecimientos educativos seleccionados con mayor proporción de población clasificada en los niveles más bajos del SISBEN, priorizando de los inferiores a los superiores, así: prejardín, jardín y transición o grado cero, primero y segundo de primaria.
- Beneficiarios: prioritariamente a estudiantes de áreas rurales, pobres, indígenas y vulnerables, teniendo en cuenta como instrumento de focalización el SISBEN.
- Prioridad en el gasto: mínimo el 80% en alimentos, el 20% restante para prever otros costos tales como transporte, implementos necesarios para su preparación, personal requerido para tal fin y para realizar el monitoreo y seguimiento al programa. Prestar al mismo grupo de usuarios el servicio de alimentación escolar, durante todas las semanas lectivas del calendario académico.
- Calidad: la ración suministrada a cada escolar tendrá el aporte nutricional de acuerdo con las pautas técnicas definidas por el MEN.

Tanto a nivel municipal, nacional como internacional, se ha dado relevancia a la garantía de los derechos de los niños, en especial los derechos a la educación y a la alimentación, en dicho sentido fue ratificada en Colombia la Convención sobre los derechos de los niños, además de ser elevados al rango de fundamentales en el artículo 44 de la Constitución Política.

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

En armonía con el marco normativo descrito, se encuentran la Ley 1098 de 2006 de infancia y adolescencia, así como la Ley 1176 de 2007 que constituye la carta de navegación para cuándo del Programa de Atención al Escolar se trata.

Ahora bien, en materia de políticas públicas se encuentran el CONPES 113 de 2008 para el nivel nacional, y los Lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar y su Resolución modificatoria N°16432 del 2 de octubre de 2015 de la Ordenanza 017 de 2008 para el Departamento de Antioquia, las cuales recogen los mandatos constitucionales en materia de seguridad alimentaria y nutricional.

Por todo lo anteriormente expuesto, y constatada la necesidad en el presente estudio previo, la Administración Municipal considera conveniente suscribir un Convenio de Asociación con una Entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, la cual será seleccionada a través de un proceso competitivo de selección cuyo objeto es EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DEL MUNICIPIO DE GUADALUPE DESTINADOS ATENDER CUPO DE HASTA 735 NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES PRIORIZADOS CON LA MATRICULA OFICIAL – SIMAT EN LA INSTITUCION EDUCATIVA LUIS LOPEZ DE MESA DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR 2026.

2- DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

2.1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DEL MUNICIPIO DE GUADALUPE DESTINADOS ATENDER CUPO DE HASTA 735 NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES PRIORIZADOS CON LA MATRICULA OFICIAL – SIMAT EN LA INSTITUCION EDUCATIVA LUIS LOPEZ DE MESA DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR 2026.

Clasificación UNSPSC

| Código segmento | Nombre Segmento | Código Familia | Nombre Familia | Código Clase | Nombre Clase |
|-----------------|--|----------------|---------------------------------------|--------------|---|
| 85 | Servicios de Salud | 8515 | Servicios alimenticios y de nutrición | 85151600 | Asuntos nutricionales |
| 93 | Servicios Políticos y de asuntos | 9314 | Servicios comunitarios y sociales | 93141500 | Servicios de política Social |
| 93 | Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 9313 | Ayuda y asistencia humanitaria | 93131600 | Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición |

2.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

MODALIDAD DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

El Ministerio de Educación Nacional MEN y la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación, en sus lineamientos técnico-administrativos define la alimentación complementaria como el suministro diario de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en una Institución Educativa e Institución Educativa Rural, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

La Alimentación complementaria se brindará en la Modalidad de complemento, que, de acuerdo con las Guías y recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana mayor de dos años, elaborada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el porcentaje y aporte mínimo de energía y nutriente, cubrirá entre 20 - 23% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

El programa para esta fase de ejecución realizará la entrega de una ración alimentaria preparada en sitio para un total de 735 estudiantes.

La alimentación que se suministrará fomentará buenos hábitos y costumbres alimentarias, las preparaciones serán sencillas, variadas, evitando el uso excesivo de sal, dulce y grasas, tal como lo recomendó la 57ª Asamblea Mundial de la Salud.

Los complementos alimentarios serán entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones mínimas de infraestructura e inocuidad en los procesos de almacenamiento, producción y suministro de los alimentos.

Es importante destacar que dicho Programa es ejecutado en dos (2) modalidades, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el municipio y la Gobernación de Antioquia a saber:

1. Ración preparada en sitio, durante 111 días hábiles del calendario escolar a estudiantes de las I.E., e I.E.R., que aporte como mínimo 21% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- del Ministerio de Educación Nacional MEN, para un total de cupos de 735 estudiantes cada día en el municipio de Guadalupe - Antioquia.

Con todo, para el caso que nos ocupa se requiere contratar el suministro de alimentos con los que se atenderán a los niños matriculados en básica primaria en las diferentes Instituciones Educativas del área urbana y rural del municipio descritas en el cuadro “población a atender”.

CICLO DE MENÚ URBANO Y RURAL

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte



Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

**CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA**

| ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------------|---|---------------|----------------------------|------------|---|------------------------|-------------|------------|---|------------|-----------|------------------------|-------------|--------------|
| CONVENIO | | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN | | | | | | | | | | | | | |
| DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | MUNICIPIO | | | | MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | |
| GRUPO ÉTNICO | SIN PERTENENCIA ÉTNICA | | | | SIN | | | | SIN | | | | | | |
| | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA | | | | INDÍGENA | | | | INDÍGENA | | | | | | |
| ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | | ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | | | | | |
| SEMANA N°3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPONENTES | MENÚ No. 11 | | | MENÚ No. 12 | | | MENÚ No. 13 | | | MENÚ No. 14 | | | MENÚ No. 15 | | |
| LÁCTEO FRUTA | SORBETE DE FRUTA | | | JUGO DE FRUTA | | | SORBETE DE FRUTA | | | JUGO DE FRUTA | | | SORBETE DE FRUTA | | |
| | Lleche entera en polvo | Servido 20 | Medida 220 ml | Fruta de coacocha | Servido 70 | Medida 10 | Lleche entera en polvo | Servido 20 | Medida 10 | Fruta de coacocha | Servido 70 | Medida 10 | Lleche entera en polvo | Servido 20 | Medida 200cc |
| PROTEÍDO | CARNE DE CERDO CON SALSA VERDE | | | CARNE DE RES AL AJILLO | | | CARNE DE CERDO GUISADA | | | CARNE DE RES EN SALSA NAPOLITANA CASERA | | | CARNE DE CERDO GUISADA | | |
| | Cama de Cerdo | Servido 60 | Medida 60 | Cama de Res | Servido 60 | Medida 60 | Cama de Cerdo | Servido 60 | Medida 60 | Cama de res | Servido 60 | Medida 60 | Cama de Cerdo | Servido 60 | Medida 60 |
| CEREAL | ARROZ BLANCO | | | ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL | | | ARROZ CON ZANAHORIA | | | ARROZ BLANCO | | | ARROZ ROJO | | |
| | Arroz | Servido 60 | Medida 40 | Arroz | Servido 60 | Medida 40 | Arroz | Servido 60 | Medida 40 | Arroz | Servido 60 | Medida 40 | Arroz | Servido 60 | Medida 40 |
| TUBÉRCULOS - RAVES - PLÁTANO harón maduros - DERIVADOS DE CEREAL | PURÉ DE AHUYAMA Y ZANAHORIA | | | SOPA DE BLANQUILLO | | | CROQUETA DE YUCA | | | SOPA DE LENTEJAS | | | MONEDITAS DE PLÁTANO | | |
| | Ahuyama | Servido 25 | Medida 25 | Piñón blanquillo | Servido 30 | Medida 30 | Yuca | Servido 100 | Medida 100 | Lentejas | Servido 30 | Medida 30 | Plátano harón maduro | Servido 130 | Medida 130 |
| VERDURA FRÍA O CALIENTE | ENSALADA | | | ENSALADA | | | ENSALADA | | | ENSALADA | | | ENSALADA | | |
| | Papa | Servido 30 | Medida 30 | Zanahoria | Servido 25 | Medida 25 | Repollo blanco | Servido 30 | Medida 30 | Luchuga | Servido 30 | Medida 30 | Tomate chonto | Servido 30 | Medida 30 |
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | | | | | | | | | | | | | | | |
| FIRMAS | | | | | | | | | | | | | | | |
| EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA | | | | | | | | | | | | | | | |

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento



Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | | CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|------------------|-----------------------------|----------------|---|-------------------------------|------------------|-----------------|--------------------------------------|---------------|-----------------|---|-----------|---------------|----------|--|
| ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONVENIO | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | MUNICIPIO | | | | MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | | | |
| GRUPO ÉTNICO | RAZAL | | | | N/A | | | | RDM | | | | | | | | |
| | SIN PERTENENCIA ÉTNICA | | | | X | | | | INDÍGENA | | | | | | | | |
| ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | | ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | | | | | | | |
| SEMANA N°4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPONENTES | MENU No. 16 | | | MENU No. 17 | | | MENU No. 18 | | | MENU No. 19 | | | MENU No. 20 | | | | |
| LÁCTEO FRUTA | SORBETE DE FRUTA | | | JUGO DE FRUTA | | | SORBETE DE FRUTA | | | SORBETE DE FRUTA | | | JUGO DE FRUTA | | | | |
| | Lácteos | 220 ml | Medida Casera | Fruta de Coacacha | 220 ml | Medida Casera | Lácteos | 220 ml | Medida Casera | Lácteos | 220 ml | Medida Casera | Fruta de Coacacha | 220 ml | Medida Casera | | |
| | Lácteos | 20 | 1 Vaso | Fruta de Coacacha | 70 | 1 Vaso | Lácteos | 20 | 1 Vaso | Lácteos | 20 | 1 Vaso | Fruta de Coacacha | 80 | 1 Vaso | | |
| | Fruta de Coacacha | 70 | 1 Vaso | Anízar refinada | 10 | 1 Vaso | Fruta de Coacacha | 70 | 1 Vaso | Fruta de Coacacha | 80 | 1 Vaso | Anízar refinada | 10 | 1 Vaso | | |
| PROTEÍDO | CARNE CERDO GUISADA EN SALSA OROJILLA DE ACHIOTE | | | CARNE DE RES GUISADA | | | ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO | | | CARNE DE CERDO CON SALSA DE ESPINACA | | | CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CÚRCUMA | | | | |
| | Carne de Cerdo | 70 | Medida Casera | Carne de Res | 80 | Medida Casera | Atún en lata | 30 | Medida Casera | Carne de Cerdo | 70 | Medida Casera | Carne de Res | 80 | Medida Casera | | |
| | Tomate chonto | 30 | 1/3 Taza | Tomate chonto | 30 | 1/3 Taza | Tomate chonto | 30 | 1/3 Taza | Carne de Lucha | 10 | 1/3 Taza | Pimentón | 12 | 1/3 Taza | | |
| | Cebolla junca | 10 | 1/3 Taza | Cebolla cabezona | 10 | 1/3 Taza | Cebolla cabezona | 10 | 1/3 Taza | Espinaca | 12 | 1/3 Taza | Tomate chonto | 30 | 1/3 Taza | | |
| | Ajo | 0.5 | 1/3 Taza | Ajo | 0.5 | 1/3 Taza | Ajo | 0.5 | 1/3 Taza | Tomate chonto | 30 | 1/3 Taza | Cebolla cabezona | 10 | 1/3 Taza | | |
| | Acetate vegetal | 5 | 1/3 Taza | Acetate vegetal | 5 | 1/3 Taza | Acetate vegetal | 5 | 1/3 Taza | Cebolla Cabezona | 10 | 1/3 Taza | Ajo | 0.5 | 1/3 Taza | | |
| | Achiote (Polvo) | 0.2 | 1/3 Taza | Sal yodada | 0.5 | 1/3 Taza | Sal yodada | 0.5 | 1/3 Taza | Ajo | 0.5 | 1/3 Taza | Cúrcuma | 0.2 | 1/3 Taza | | |
| Sal yodada | 0.5 | 1/3 Taza | Sal yodada | 0.5 | 1/3 Taza | Huevo de gallina Tipo A | 55 | 1/3 Taza | Acetate vegetal | 5 | 1/3 Taza | Acetate vegetal | 5 | 1/3 Taza | | | |
| CEREAL | ARROZ CON CABELLO DE ANGEL | | | ARROZ CON ZANAHORIA | | | PASTAS | | | ARROZ ROJO | | | ARROZ BLANCO | | | | |
| | Arroz | 80 | Medida Casera | Arroz | 80 | Medida Casera | Pasta trillado | 60 | Medida Casera | Arroz | 80 | Medida Casera | Arroz | 80 | Medida Casera | | |
| | Arroz | 40 | 1/2 Taza | Arroz | 40 | 1/2 Taza | Ajo | 0.5 | 1/2 Taza | Arroz | 40 | 1/2 Taza | Arroz | 40 | 1/2 Taza | | |
| | Agua | 40 ml | 1/2 Taza | Zanahoria | 11 | 1/2 Taza | Orégano | 0.2 | 1/2 Taza | Agua | 40 ml | 1/2 Taza | Agua | 40 ml | 1/2 Taza | | |
| | Fideos (Cabello de ángel) | 15 | 1/2 Taza | Cebolla cabezona | 6 | 1/2 Taza | Tomate chonto | 35 | 1/2 Taza | Pimentón | 35 | 1/2 Taza | Cebolla cabezona | 6 | 1/2 Taza | | |
| | Acetate vegetal | 3 | 1/2 Taza | Acetate vegetal | 3 | 1/2 Taza | Tomate chonto | 35 | 1/2 Taza | Acetate vegetal | 3 | 1/2 Taza | Acetate vegetal | 3 | 1/2 Taza | | |
| | Sal yodada | 0.5 | 1/2 Taza | Sal yodada | 0.5 | 1/2 Taza | Cebolla cabezona | 10 | 1/2 Taza | Achiote (Polvo) | 0.2 | 1/2 Taza | Sal yodada | 0.5 | 1/2 Taza | | |
| TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANO - HARTÓN MADURO - DERIVADOS DE CEREAL | PATAONES | | | CROQUETA DE YUCA | | | MONEDITAS DE PLATANO | | | AREPA FRITA | | | PAPAS A LA FRANCESA | | | | |
| | Platano hartón maduro | 100 | Medida Casera | Yuca | 100 | Medida Casera | Platano hartón maduro | 100 | Medida Casera | Harina de maíz | 80 | Medida Casera | Papas | 150 | Medida Casera | | |
| | Acetate vegetal | 5 | 2 - 3 Pataciones | Harina de trigo fortificada | 20 | 3 - 4 Croquetas | Acetate vegetal | 5 | 1/2 Taza | Agua | 60 ml | 1 - 2 Arepas | Acetate vegetal | 12 | 1/2 Taza | | |
| | Sal yodada | 0.5 | 2 - 3 Pataciones | Sal yodada | 0.5 | 3 - 4 Croquetas | Sal yodada | 0.5 | 1/2 Taza | Acetate vegetal | 10 | 1 - 2 Arepas | Sal yodada | 0.3 | 1/2 Taza | | |
| | VERDURA FRÍA O CALIENTE | ENSALADA | | | ENSALADA | | | ENSALADA | | | ENSALADA | | | ENSALADA | | | |
| | | Zanahoria | 35 | 1/4 Taza | Repollo blanco | 35 | 1/4 Taza | Cebolla cabezona | 20 | 1/4 Taza | Tomate chonto | 30 | 1/4 Taza | Lechuga | 30 | 1/4 Taza | |
| | | Papino | 40 | 1/4 Taza | Zanahoria | 35 | 1/4 Taza | Tomate chonto | 35 | 1/4 Taza | Papino | 30 | 1/4 Taza | Zanahoria | 30 | 1/4 Taza | |
| | | Limón | 5 | 1/4 Taza | Cilantro | 5 | 1/4 Taza | Limón | 5 | 1/4 Taza | Limón | 5 | 1/4 Taza | Limón | 5 | 1/4 Taza | |
| | Sal yodada | 0.5 | 1/4 Taza | Limón | 5 | 1/4 Taza | Sal yodada | 0.5 | 1/4 Taza | Sal yodada | 0.5 | 1/4 Taza | Sal yodada | 0.5 | 1/4 Taza | | |
| | NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | | | | | | | | | | | | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA | | | | |
| FIRMAS: | | | | | | | | | | | | | | | | | |

IMPORTANTE: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento



Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------------|----------------|--|--|----------------|---------------|---|----------------|---------------|-----------------------------|----------------|---------------|
| ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONVENIO | | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN | | | | | | | | | | | | | |
| DEPARTAMENTO | | ANTIOQUIA | | MUNICIPIO | | MUNICIPIO DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | |
| GRUPO ÉTNICO | | RURAL | | SIA | | RICE | | SIA | | | | | | | |
| ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA | | X | | INDÍGENA | | SIA | | | | | | | |
| ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | | | | | | | |
| SEMANA N°1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPONENTES | MENÚ No. 1 | | | MENÚ No. 2 | | | MENÚ No. 3 | | | MENÚ No. 4 | | | MENÚ No. 5 | | |
| | SORBETE DE FRUTA | Servido 220 ml | Medida Casera | JUGO DE FRUTA | Servido 220 ml | Medida Casera | SORBETE DE FRUTA | Servido 220 ml | Medida Casera | JUGO DE FRUTA | Servido 220 ml | Medida Casera | SORBETE DE FRUTA | Servido 220 ml | Medida Casera |
| LÁCTEO FRUTA | Leche entera en polvo | 20 | | Fruta de coaccha | 10 | | Leche entera en polvo | 20 | | Fruta de coaccha | 10 | | Leche entera en polvo | 20 | |
| | Agua | 200 ml | 1 vaso | Agua | 200 ml | 1 vaso | Agua | 200 ml | 1 vaso | Agua | 200 ml | 1 vaso | Agua | 200 ml | 1 vaso |
| | Fruta de coaccha | 60 | | Fruta de coaccha | 60 | | Fruta de coaccha | 60 | | Fruta de coaccha | 60 | | Fruta de coaccha | 60 | |
| | Azúcar refinada | 10 | | Azúcar refinada | 10 | | Azúcar refinada | 10 | | Azúcar refinada | 10 | | Azúcar refinada | 10 | |
| PROTEICO | CARNE DE RES EN BISTEC | Servido 70 | Medida Casera | CARNE DE CERDO EN GUIZO CAMPESINO | Servido 70 | Medida Casera | CARNE DE RES DESMECHADA CON HIGADO DE PIMENTON Y CURCUMA | Servido 70 | Medida Casera | CARNE DE CERDO GUSADA EN SALSA ORJILLA DE ACHIOTE | Servido 70 | Medida Casera | CARNE DE CERDO SUDADA | Servido 70 | Medida Casera |
| | Cama de res | 60 | | Cama de Cerdo | 60 | | Cama de res | 60 | | Cama de Cerdo | 60 | | Cama de cerdo (magra) | 70 | |
| | Tomate chontó | 30 | | Tomate chontó | 30 | | Pimentón | 12 | | Achiote (Polvo) | 0.2 | | Tomate chontó | 30 | |
| | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | Tomate chontó | 30 | | Tomate chontó | 30 | | Cebolla cabezona | 10 | |
| | Papa | 0.2 | 1/3 Taza | Cajunero | 0.2 | 1/3 Taza | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | Ajo | 0.5 | 1/3 Taza |
| | Ajo | 0.5 | | Ajuni esao | 0.2 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Acetate vegetal | 0.5 | 1/3 Taza |
| | Cilantro | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Alumina | 0.2 | | Ajo | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | |
| | Acetate vegetal | 0.5 | | Acetate vegetal | 0.5 | | Acetate vegetal | 0.5 | | Acetate vegetal | 0.5 | | | | |
| Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | | | | |
| CEREAL | ARROZ VERDE | Servido 80 | Medida Casera | ARROZ BLANCO | Servido 80 | Medida Casera | ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL | Servido 80 | Medida Casera | ARROZ CON ZANAHORIA | Servido 80 | Medida Casera | ARROZ BLANCO | Servido 80 | Medida Casera |
| | Arroz | 40 | | Arroz | 40 | | Arroz | 40 | | Arroz | 40 | | Arroz | 40 | |
| | Agua | 40 ml | | Agua | 40 ml | | Agua | 40 ml | | Agua | 40 ml | | Agua | 40 ml | |
| | Espinaca | 10 | 1/3 Taza | Cebolla cabezona | 5 | 1/3 Taza | Piñocas (Cabello de Ángel) | 20 | 1/3 Taza | Zanahoria | 11 | 1/3 Taza | Cebolla cabezona | 10 | 1/3 Taza |
| TUBÍFCULOS - RAICES - Plátano harón maduro - DERIVADOS DE CEREAL | SOPA CAMPESINA | Servido 250 | Medida Casera | SOPA DE FRÍJOLIS | Servido 250 | Medida Casera | | Servido | Medida Casera | SOPA DE LENTEJAS | Servido 250 | Medida Casera | CREMA DE AUYAMA Y ZANAHORIA | Servido 250 | Medida Casera |
| | Agua | 200 ml | | Frijol | 25 | | | | | Lentejas | 35 | | Papa capira | 35 | |
| | Papa Navada | 60 | | Plátano harón verde | 70 | | | | | Agua | 100 ml | | Auyama | 15 | 1 cucharón |
| | Papa capira | 40 | | Ajo | 0.5 | | | | | Papa capira | 40 | | Zanahoria | 30 | 1 cucharón |
| | Zanahoria | 20 | | Zanahoria | 30 | | | | | Zanahoria | 30 | | Cebolla cabezona | 10 | |
| | habichuela | 20 | 1 cucharón | Tomate chontó | 10 | 1 cucharón | | | | Tomate chontó | 10 | 1 cucharón | Cilantro | 0.5 | |
| | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | | | | Cebolla cabezona | 10 | | Sal yodada | 0.5 | |
| | Tomate chontó | 10 | | Sal yodada | 0.5 | | | | | Ajo | 0.5 | | | | |
| | Cilantro | 0.5 | | Acetate vegetal | 2 | | | | | Cajunero | 0.2 | | | | |
| | Sal yodada | 0.5 | | Acetate vegetal | 2 | | | | | Sal yodada | 0.5 | | | | |
| VERDURA FRÍO CALIENTE | PAPAS A LA FRANCESA | Servido 30 | Medida Casera | TALAJADA DE MADURO | Servido 110 | Medida Casera | TORTA DE ZANAHORIA | Servido 70 | Medida Casera | AREPA FRITA | Servido 70 | Medida Casera | CROQUETAS DE YUCA | Servido 100 | Medida Casera |
| | Papa capira | 50 | | Plátano harón maduro | 80 | | Zanahoria | 50 | | Harina de maíz | 40 | | Yuca | 70 | |
| | Sal yodada | 0.5 | | Acetate vegetal | 5 | | queso blanco o campesino | 10 | | Agua | 50 ml | | Harina de trigo fortificada | 10 | |
| | Paprika | 0.2 | 1/4 de Taza | Acetate vegetal | 5 | 3 - 4 Tajadas | Harina de trigo fortificada | 20 | 3 - 3 Tortas | Sal yodada | 0.5 | 1 - 2 | Sal yodada | 0.5 | 3 - 4 |
| VERDURA FRÍO CALIENTE | ENSALADA | Servido 60 | Medida Casera | ENSALADA | Servido 60 | Medida Casera | ENSALADA | Servido 60 | Medida Casera | ENSALADA | Servido 60 | Medida Casera | ENSALADA | Servido 60 | Medida Casera |
| | Zanahoria | 30 | | Cebolla cabezona | 17 | | Repollo blanco | 25 | | Lechuga | 20 | | Tomate chontó | 30 | |
| | Tomate chontó | 30 | | Tomate chontó | 30 | | Zanahoria | 25 | | Zanahoria | 20 | | Pepino | 30 | |
| | Limon | 5 | 1/4 de Taza | Cilantro | 10 | 1/4 de Taza | Limon | 5 | 1/4 de Taza | Fruta (mango, manzana o pifia) | 25 | 1/4 de Taza | Limon | 5 | 1/4 de Taza |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: *[Firmas]*

FRMAS: *[Firmas]*

EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento





Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | | | | | | | | | | CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---------------------------|------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------------|---|------------------------|--|---------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------|---------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|-----|
| ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONVENIO | | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DEPARTAMENTO | | ANTIOQUIA | | | | | | MUNICIPIO | | MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRUPO ÉTNICO | | RAZAL SIN PERTENENCIA ÉTNICA | | | | | | INDIA X | | ROMA INTEGRADA N/A | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA | | | | | | ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SEMANA N°2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENÚ No. 6 | | | | | MENÚ No. 7 | | | | | MENÚ No. 8 | | | | | MENÚ No. 9 | | | | | MENÚ No. 10 | | | | | | |
| COMPONENTES | SORBETE DE FRUTA | | Medida Casera | | SORBETE DE FRUTA | | Medida Casera | | JUGO DE FRUTA | | Medida Casera | | SORBETE DE FRUTA | | Medida Casera | | JUGO DE FRUTA | | Medida Casera | | | | | | | |
| | Sorbete | 220 ml | | | Sorbete | 220 ml | | | Jugo | 220 ml | | | Sorbete | 220 ml | | | Jugo | 220 ml | | | | | | | | |
| LÁCTEO FRUTA | Lleche entera en polvo | 30 | 1 Vaso | Lleche entera en polvo | 30 | 1 Vaso | Fruta de coacocha | 80 | 1 Vaso | Fruta de coacocha | 80 | 1 Vaso | Lleche entera en polvo | 30 | 1 Vaso | Fruta de coacocha | 80 | 1 Vaso | Fruta de coacocha | 80 | | | | | | |
| | Agua | 200 ml | | Agua | 200 ml | | Agua | 200 ml | | Agua | 200 ml | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruta de coacocha | 80 | | Fruta de coacocha | 80 | | Fruta de coacocha | 80 | | Fruta de coacocha | 80 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Azúcar refinada | 10 | | Azúcar refinada | 10 | | Azúcar refinada | 10 | | Azúcar refinada | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROTEICO | CARNE DE CERDO SUDADA EN SALSA DE ESPINACA | | Servido 66 Medida Casera | | CARNE DE RES CON VEGETALES SALTEADOS | | Servido 70 Medida Casera | | CARNE DE CERDO SOPRITA | | Servido 70 Medida Casera | | CARNE DE RES DESMECHADA | | Servido 70 Medida Casera | | CARNE DE CERDO GUISADA | | Servido 80 Medida Casera | | | | | | | |
| | Carne de Cerdo | 60 | 1/3 Taza | Carne de res | 70 | 1/3 Taza | Carne de Cerdo | 60 | 1/3 Taza | Carne de res | 60 | 1/3 Taza | Carne de Cerdo | 70 | 1/3 Taza | Carne de res | 60 | 1/3 Taza | Tomate chonto | 25 | | | | | | |
| | Crema de leche | 10 | | Agua | 10 ml | | Tomate chonto | 30 | | Agua | 200 ml | | Tomate chonto | 25 | | Crema de leche | 10 | | Tomate chonto | 25 | Crema de leche | 10 | Tomate chonto | 25 | | |
| | Peperoncillo | 12 | | Carahorra | 15 | | Carahorra | 15 | | Peperoncillo | 30 | | Carahorra | 10 | | Peperoncillo | 30 | | Carahorra | 10 | Peperoncillo | 30 | Carahorra | 10 | Peperoncillo | 30 |
| | Tomate chonto | 30 | | Peperoncillo | 30 | | Peperoncillo | 30 | | Carahorra | 10 | | Carahorra | 10 | | Carahorra | 10 | | Carahorra | 10 | Carahorra | 10 | Carahorra | 10 | Carahorra | 10 |
| | Cebolla cabezona | 10 | | Carahorra | 15 | | Carahorra | 15 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 |
| | Ajo | 0.5 | | Cebolla cabezona | 30 | | Cebolla cabezona | 30 | | Acetate vegetal | 5 | | Acetate vegetal | 5 | | Acetate vegetal | 5 | | Acetate vegetal | 5 | Acetate vegetal | 5 | Acetate vegetal | 5 | Acetate vegetal | 5 |
| | Acetate vegetal | 5 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 |
| | Sal yodada | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CERIAL | ARROZ BLANCO | | Servido 80 Medida Casera | | ARROZ CON ZANAHORIA | | Servido 80 Medida Casera | | ARROZ BLANCO | | Servido 80 Medida Casera | | PASTAS | | Servido 80 Medida Casera | | ARROZ BLANCO | | Servido 80 Medida Casera | | | | | | | |
| | Arroz | 40 | 1/3 Taza | Arroz | 40 | 1/3 Taza | Arroz | 40 | 1/3 Taza | Pasta tomillo | 60 | 1/3 Taza | Arroz | 40 | 1/3 Taza | Arroz | 40 | 1/3 Taza | Arroz | 40 | | | | | | |
| | Agua | 40 ml | | Agua | 40 ml | | Agua | 40 ml | | Agua | 40 ml | | Ajo | 0.5 | | Agua | 40 ml | | Agua | 40 ml | Agua | 40 ml | Agua | 40 ml | | |
| | Acetate vegetal | 3 | | Carahorra | 11 | | Carahorra | 11 | | Carahorra | 11 | | Carahorra | 11 | | Carahorra | 11 | | Carahorra | 11 | Carahorra | 11 | Carahorra | 11 | Carahorra | 11 |
| | Sal yodada | 0.5 | | Cebolla cabezona | 6 | | Cebolla cabezona | 6 | | Cebolla cabezona | 6 | | Cebolla cabezona | 6 | | Cebolla cabezona | 6 | | Cebolla cabezona | 6 | Cebolla cabezona | 6 | Cebolla cabezona | 6 | Cebolla cabezona | 6 |
| | | Acetate vegetal | | 3 | Acetate vegetal | | 3 | Acetate vegetal | | 3 | Acetate vegetal | | 3 | Acetate vegetal | | 3 | Acetate vegetal | | 3 | Acetate vegetal | 3 | Acetate vegetal | 3 | Acetate vegetal | 3 | |
| | | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | | | | | | | |
| TUBÉRICULOS - RAÍCES - PLÁTANO hartón maduro - DERIVADOS DE CEREAL | SOPA DE PASTAS | | Servido 250 Medida Casera | | SOPA DE FRIJOLLES | | Servido 250 Medida Casera | | SOPA DE FRIJOLLES | | Servido 250 Medida Casera | | SOPA DE LENTEJAS | | Servido 250 Medida Casera | | SOPA DE LENTEJAS | | Servido 250 Medida Casera | | | | | | | |
| | Agua | 200 ml | 1 cucharón sopero | Agua | 200 ml | 1 cucharón sopero | Frijol | 35 | 1 cucharón sopero | Frijol | 35 | 1 cucharón sopero | Lentejas | 35 | 1 cucharón sopero | Lentejas | 35 | 1 cucharón sopero | Lentejas | 35 | | | | | | |
| | Pasta cocida | 80 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 | | |
| | Pasta para sopa | 5 | | Plátano hartón maduro | 70 | | Plátano hartón maduro | 70 | | Plátano hartón maduro | 70 | | Plátano hartón maduro | 70 | | Plátano hartón maduro | 70 | | Plátano hartón maduro | 70 | Plátano hartón maduro | 70 | Plátano hartón maduro | 70 | Plátano hartón maduro | 70 |
| | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | Carahorra | 30 | Carahorra | 30 | Carahorra | 30 |
| | Tomate chonto | 10 | | Tomate chonto | 10 | | Tomate chonto | 10 | | Tomate chonto | 10 | | Tomate chonto | 10 | | Tomate chonto | 10 | | Tomate chonto | 10 | Tomate chonto | 10 | Tomate chonto | 10 | Tomate chonto | 10 |
| | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | Cebolla cabezona | 10 | Cebolla cabezona | 10 | Cebolla cabezona | 10 |
| | Cilantro | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 |
| | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 |
| | Ajo | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VERDURA FRÍA O CALIENTE | ENSALADA | | Servido 80 Medida Casera | | ENSALADA | | Servido 80 Bruto grático | | ENSALADA | | Servido 80 Medida Casera | | ENSALADA | | Servido 80 Medida Casera | | ENSALADA | | Servido 80 Medida Casera | | | | | | | |
| | Cebolla cabezona | 20 | 1/4 de Taza | Peperoncillo | 30 | 1/4 de Taza | Llechuga | 30 | 1/4 de Taza | Zanahorra | 30 | 1/4 de Taza | Zanahorra | 30 | 1/4 de Taza | Zanahorra | 30 | 1/4 de Taza | Zanahorra | 30 | | | | | | |
| | Tomate chonto | 40 | | Cilantro | 0.5 | | Tomate chonto | 25 | | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | | Cebolla cabezona | 10 | Cebolla cabezona | 10 | Cebolla cabezona | 10 | | |
| | Llechuga | 25 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | | Carahorra | 30 | Carahorra | 30 | Carahorra | 30 | Carahorra | 30 |
| | Limon | 5 | | Limon | 5 | | Limon | 5 | | Limon | 5 | | Limon | 5 | | Limon | 5 | | Limon | 5 | Limon | 5 | Limon | 5 | Limon | 5 |
| Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | | 0.5 | Sal yodada | | 0.5 | Sal yodada | | 0.5 | Sal yodada | | 0.5 | Sal yodada | | 0.5 | Sal yodada | | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FIRMAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | | | | |
|---|---|--|--|-----|
|  | | CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2025 | | |
| PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO | | | | |
| COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ÚNICA - SECUNDARIA | | | | |
| CONVENIO | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA | | | |
| DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | MUNICIPIO | MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN | |
| GRUPO ÉTNICO | RAIZAL | N/A | ROM | N/A |
| | SIN PERTENENCIA ÉTNICA | X | INDÍGENA | N/A |
| | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA | N/A | | |
| ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE | | | |
| <p>Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.</p> | | | | |
| <p>Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)</p> | | | | |
| <p>Nota 3: Carne de res para sofreír o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - Carne de res para desmechar: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro</p> | | | | |
| <p>Nota 4: Fruta para jugo- De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto.</p> | | | | |
| <p>Nota 5: Fruta para jugo- Cuando se utilice mango o maracuyá se debe utilizar 120 gramos de fruta por la pérdida.</p> | | | | |
| <p>Nota 6: Fruta entera grupo 1- De acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: guayaba común en casco, mandarina, banano, murrapo, naranja dulce y en cascos.</p> | | | | |
| <p>Nota 7: Fruta entera grupo 2- De acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: mango maduro o pintón picado, manzana, pera, sandía en trozos, uchuva, higo.</p> | | | | |
| <p>Nota 8: Fruta entera grupo 3- De acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: piña oro miel picada, papayuela picada, papaya picada o melón picado.</p> | | | | |
| <p>Nota 9: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al Kardex Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.</p> | | | | |
| <p>Nota 10: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo.</p> | | | | |
| <p>Nota 11: Considerar al momento de la servida, realizar la adecuación de la porción según el grado de escolaridad de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de Intercambio (anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE Resolución 0335 de 2021)</p> | | | | |
| <p>Nota 12: Como hábito saludable motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (150 a 200 cc por día)</p> | | | | |
| NOMBRE NUTRICIONISTAS - DIETISTAS QUE ELABORAN EL ANÁLISIS | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA | | | |
| FIRMAS |  | | | |

José Fernando Salazar Ospina – Alcalde 2024-2027

Calle 50 # 50 – 27 Centro Administrativo Municipal Guillermo Gaviria Correa

Código Postal: 051820 PBX: 8616440; Ext. 101

E-mail: deporteycultura@guadalupe-antioquia.gov.co

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

PERÍODO DE ATENCIÓN

El periodo de atención con los complementos alimentarios será de ciento once (111) días hábiles del calendario escolaren la vigencia 2026, suministrando complementos alimentarios en las I.E. e I.E.R., de lunes a viernes, sin exceder el calendario escolar estipulado por la Secretaría de Educación Departamental y Municipal:

Cuadro 1. Días ejecutar Contrato de Colaboración inicial – Calendario escolar- 2026

| MESES A EJECUTAR | DÍAS DE ATENCIÓN |
|------------------|------------------|
| Enero | 10 |
| Febrero | 20 |
| Marzo | 21 |
| Abril | 19 |
| Mayo | 19 |
| Junio | 9 |
| Julio | 13 |
| TOTAL | 111 |

POBLACION A ATENDER

Se atenderá un cupo de hasta 735 niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las I.E. e I.E.R., del municipio de Guadalupe.

Para la selección de beneficiarios se cumplió con lo estipulado por el MEN en los lineamientos técnicos PAE.

| CRITERIO | CANTIDAD |
|---|------------|
| Cupos a atender o raciones diarias preparada en sitio | 735 |
| Total | 735 |

1.4. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

Se trata de un contrato con ESAL. Decreto 092 de 2017

1.5. PLAZO DE EJECUCIÓN: El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de 111 **DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR** del Municipio de **Guadalupe** - Antioquia, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.

Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de las raciones alimentarias

1.6. VALOR DE LOS APORTES DEL PROYECTO

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

El valor del presupuesto oficial de esta contratación se ha determinado teniendo en cuenta los recursos provenientes del Convenio Interadministrativo con la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación y recursos del Sistema General de Participación -SGP -destinados a la Implementación del programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Guadalupe – Antioquia , el presupuesto oficial para el presente contrato es de Aportes del Municipio: **TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS PESOS M/L (\$ 354.314.500)**, Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo: **CUATROCIENTOS TRES MILLONES SEISCIENTOS DIECINUEVE MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/L (\$ 403.619.393)**, total **SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS (\$757.933.893)**.

El PAE en el Municipio de Guadalupe tiene dos componentes, uno destinado a brindarle alimentación a los 735 niños y niñas en escolarizados financiado con recursos del Municipio de Guadalupe y Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación

El suministro se deberá hacer conforme al cuadro que a continuación se detalla; incluye 735 cupos o raciones, cada ración por la suma de \$ 7.000 pesos en el cual se incluyen los suministros de víveres, aseo, gas, medidas correctivas y visitas a los Centros Educativos Rurales para 111 días de atención calendario escolar.

Los precios unitarios del mercado, que incluyen impuestos municipales y demás gastos en que debe incurrir el oferente, se detallan a continuación.

PRODUCTOS CICLO DE MENU 2026 (MUNICIPIO/GOBERNACION DE ANTIOQUIA)

| PRODUCTO | VALOR UNITARIO | Retenciones 8% | VALOR NETO |
|---------------------|----------------|-------------------|------------|
| ACEITE X 500 ML | \$ 8.740 | \$ 760 | \$ 9.500 |
| ACHIOTE X 20 gr | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| AGUACATE X kilo | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| AHUYAMA X kilo | \$ 6.394 | \$ 556 | \$ 6.950 |
| AJO UNIDAD | \$ 552 | \$ 48 | \$ 600 |
| ARROZ x libra | \$ 2.392 | \$ 208 | \$ 2.600 |
| ATUN X 160 GR | \$ 8.464 | \$ 736 | \$ 9.200 |
| AZUCAR x kilo | \$ 4.876 | \$ 424 | \$ 5.300 |
| BANANO KILO | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| CARNE CERDO LIBRA | \$ 13.340 | \$ 1.160 | \$ 14.500 |
| CARNE RES LIBRA | \$ 17.480 | \$ 1.520 | \$ 19.000 |
| CEBOLLA BLANCA KILO | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| CEBOLLA JUNCA LIBRA | \$ 1.610 | \$ 140 | \$ 1.750 |

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | | | |
|---------------------------------------|-----------|----------|-----------|
| CILANTRO X LIBRA | \$ 4.600 | \$ 400 | \$ 5.000 |
| CREMA DE LECHE x 200 gr | \$ 4.186 | \$ 364 | \$ 4.550 |
| CURCUMA X 20 gr | \$ 3.588 | \$ 312 | \$ 3.900 |
| ESPINACA X LIBRA | \$ 2.300 | \$ 200 | \$ 2.500 |
| FRIJOL x kilo | \$ 11.960 | \$ 1.040 | \$ 13.000 |
| GUAYABA KILO | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| HABICHUELA X LIBRA | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| HARINA DE MAIZ x libra | \$ 5.520 | \$ 480 | \$ 6.000 |
| HARINA DE TRIGO x libra | \$ 2.622 | \$ 228 | \$ 2.850 |
| HUEVOS UNIDAD | \$ 598 | \$ 52 | \$ 650 |
| LAUREL X 20 gr | \$ 2.300 | \$ 200 | \$ 2.500 |
| LECHE EN POLVO x libra | \$ 14.076 | \$ 1.224 | \$ 15.300 |
| LECHUGA X LIBRA | \$ 3.036 | \$ 264 | \$ 3.300 |
| LENTEJA x libra | \$ 4.738 | \$ 412 | \$ 5.150 |
| LIMON X KILO | \$ 4.600 | \$ 400 | \$ 5.000 |
| LULO X KILO | \$ 3.709 | \$ 322 | \$ 4.031 |
| MANGO X KILO | \$ 4.140 | \$ 360 | \$ 4.500 |
| MANTEQUILLA x barra 115 grs | \$ 2.714 | \$ 236 | \$ 2.950 |
| MARACUYA X KILO | \$ 5.520 | \$ 480 | \$ 6.000 |
| OREGANO X 20 gr | \$ 2.668 | \$ 232 | \$ 2.900 |
| PANELA x libra | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| PAPA CAPIRA X KILO | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| PAPA CRIOLLA X KILO | \$ 5.520 | \$ 480 | \$ 6.000 |
| PAPRIKA X 20 gr | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| PASTA CABELLO DE ANGEL x 250 grs | \$ 2.714 | \$ 236 | \$ 2.950 |
| PASTA SOPA x 250 grs | \$ 2.714 | \$ 236 | \$ 2.950 |
| PASTA SPAGUETIS (TORNILLOS) x 250 grs | \$ 2.714 | \$ 236 | \$ 2.950 |
| PEPINO LIBRA | \$ 3.772 | \$ 328 | \$ 4.100 |
| PEREJIL libra | \$ 11.500 | \$ 1.000 | \$ 12.500 |
| PIMENTON LIBRA | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | | | |
|---------------------------|-----------|--------|-----------|
| PIÑA KILO | \$ 4.140 | \$ 360 | \$ 4.500 |
| PLATANO KILO | \$ 3.220 | \$ 280 | \$ 3.500 |
| QUESO BLANCO x 200 grs | \$ 8.280 | \$ 720 | \$ 9.000 |
| QUESO MOZARELLA x 250 grs | \$ 10.120 | \$ 880 | \$ 11.000 |
| REPOLLO LIBRA | \$ 2.070 | \$ 180 | \$ 2.250 |
| SAL x kilo | \$ 2.208 | \$ 192 | \$ 2.400 |
| TOMATE CHONTO KILO | \$ 4.416 | \$ 384 | \$ 4.800 |
| TOMATE DE ARBOL KILO | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| TOMILLO x 20 gr | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| YUCA KILO | \$ 3.220 | \$ 280 | \$ 3.500 |
| ZANAHORIA KILO | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |

RACIONES:

| NUMERO DE RACIONES X DIA | VALOR RACION | NUMERO DE DIAS CONTRATADOS | VALOR TOTAL RACIONES | VALOR TOTAL |
|--------------------------|--------------|----------------------------|----------------------|----------------|
| 735 | \$ 7.000 | 111 | 81.585 | \$ 571.095.000 |

PRESUPUESTO RACIONES:

| ENTIDAD | VALOR RACION | RACIONES X DIA | NUMERO DIAS | VALOR TOTAL PRESUPUESTO |
|---------------------------|--------------|----------------|-------------|-------------------------|
| MUNICIPIO DE GUADALUPE | \$ 3.500 | 735 | 111 | \$ 285.547.500 |
| DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA | \$ 3.500 | 735 | 111 | \$ 285.547.500 |

IMPLEMENTOS DE ASEO Y COMBUSTIBLE (MUNICIPIO)

| GAS Y PRODUCTOS DE ASEO | | | |
|-------------------------------------|----------|----------------|-------------|
| Descripción | cantidad | Valor unitario | Valor total |
| Detergente en polvo x 1000 gramos | 60 | \$ 7.000 | \$ 420.000 |
| Blanqueador desinfectante x 2000 ml | 120 | \$ 4.800 | \$ 576.000 |

José Fernando Salazar Ospina – Alcalde 2024-2027

Calle 50 # 50 – 27 Centro Administrativo Municipal Guillermo Gaviria Correa

Código Postal: 051820 PBX: 8616440; Ext. 101

E-mail: deporteycultura@guadalupe-antioquia.gov.co

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | | | |
|--|-----|------------|---------------------|
| Lava loza x 1000 gramos | 150 | \$ 13.000 | \$ 1.950.000 |
| Paquete de Bolsas Transparentes x 2 kilos | 70 | \$ 3.500 | \$ 245.000 |
| Paquete bolsas para basura | 40 | \$ 4.500 | \$ 180.000 |
| Toallas secadoras Tela cocina | 60 | \$ 4.000 | \$ 240.000 |
| Pipeta de gas x 100 Libras | 10 | \$ 220.000 | \$ 2.200.000 |
| Pipeta de gas x 33 Libras | 35 | \$ 98.000 | \$ 3.430.000 |
| TOTAL | | | \$ 9.241.000 |

VISITAS UNIDADES APLICATIVAS (MUNICIPIO)

| TRANSPORTE VISITAS UNIDADES APLICATIVAS | | | |
|--|--|-----------------------------|------------------------|
| SEDE EDUCATIVA | CANTIDAS VISITAS 111 DIAS | VALOR TRANSPORTE | VALOR TOTAL |
| LUIS LOPEZ DE MESA (ZONA URBANA) | 8 | \$ 0,00 | \$ 0,00 |
| BRAMADORA | 6 | \$ 60.000,00 | \$ 360.000,00 |
| EMILIANO LONDOÑO | 2 | \$ 182.000,00 | \$ 364.000,00 |
| EL KIOSCO | 2 | \$ 190.000,00 | \$ 380.000,00 |
| PICACHO | 3 | \$ 180.000,00 | \$ 540.000,00 |
| SAUCES | 2 | \$ 180.000,00 | \$ 360.000,00 |
| LA CRUZ | 2 | \$ 150.000,00 | \$ 300.000,00 |
| SOLEDAD SANCHEZ | 2 | \$ 150.000,00 | \$ 300.000,00 |
| DOCTOR MARIO VILLEGAS | 2 | \$ 150.000,00 | \$ 300.000,00 |
| SAN PABLO | 2 | \$ 150.000,00 | \$ 300.000,00 |
| SAN JUAN | 2 | \$ 150.000,00 | \$ 300.000,00 |
| ALBERTO BETANCUR | 2 | \$ 150.000,00 | \$ 300.000,00 |
| GUADUAL | 2 | \$ 150.000,00 | \$ 300.000,00 |
| GUANTEROS | 2 | \$ 150.000,00 | \$ 300.000,00 |
| LUIS JARAMILLO HINCAPIE | 3 | \$ 43.000,00 | \$ 129.000,00 |
| PATIO BONITO | 2 | \$ 43.000,00 | \$ 86.000,00 |
| TOTAL | | | \$ 4.619.000,00 |

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte
INSTITUCION EDUCATIVA RURAL COREDI -COBERTURA CONTRATADA (MUNICIPIO)

| PRODUCTO | VALOR UNITARIO | Retenciones 8% | VALOR NETO |
|-------------------------|----------------|----------------|------------|
| ACEITE X 500 ML | \$ 8.740 | \$ 760 | \$ 9.500 |
| ACHIOTE X 20 gr | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| AGUACATE X kilo | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| AHUYAMA X kilo | \$ 6.394 | \$ 556 | \$ 6.950 |
| AJO UNIDAD | \$ 552 | \$ 48 | \$ 600 |
| ARROZ x libra | \$ 2.392 | \$ 208 | \$ 2.600 |
| ATUN X 160 GR | \$ 8.464 | \$ 736 | \$ 9.200 |
| AZUCAR x kilo | \$ 4.876 | \$ 424 | \$ 5.300 |
| BANANO KILO | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| CARNE CERDO LIBRA | \$ 13.340 | \$ 1.160 | \$ 14.500 |
| CARNE RES LIBRA | \$ 17.480 | \$ 1.520 | \$ 19.000 |
| CEBOLLA BLANCA KILO | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| CEBOLLA JUNCA LIBRA | \$ 1.610 | \$ 140 | \$ 1.750 |
| CILANTRO X LIBRA | \$ 4.600 | \$ 400 | \$ 5.000 |
| CREMA DE LECHE x 200 gr | \$ 4.186 | \$ 364 | \$ 4.550 |
| CURCUMA X 20 gr | \$ 3.588 | \$ 312 | \$ 3.900 |
| ESPINACA X LIBRA | \$ 2.300 | \$ 200 | \$ 2.500 |
| FRIJOL x kilo | \$ 11.960 | \$ 1.040 | \$ 13.000 |
| GUAYABA KILO | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| HABICHUELA X LIBRA | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| HARINA DE MAIZ x libra | \$ 5.520 | \$ 480 | \$ 6.000 |
| HARINA DE TRIGO x libra | \$ 2.622 | \$ 228 | \$ 2.850 |
| HUEVOS UNIDAD | \$ 598 | \$ 52 | \$ 650 |
| LAUREL X 20 gr | \$ 2.300 | \$ 200 | \$ 2.500 |
| LECHE EN POLVO x libra | \$ 14.076 | \$ 1.224 | \$ 15.300 |
| LECHUGA X LIBRA | \$ 3.036 | \$ 264 | \$ 3.300 |
| LENTEJA x libra | \$ 4.738 | \$ 412 | \$ 5.150 |
| LIMON X KILO | \$ 4.600 | \$ 400 | \$ 5.000 |

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | | | |
|---------------------------------------|-----------|----------|-----------|
| LULO X KILO | \$ 3.709 | \$ 322 | \$ 4.031 |
| MANGO X KILO | \$ 4.140 | \$ 360 | \$ 4.500 |
| MANTEQUILLA x barra 115 grs | \$ 2.714 | \$ 236 | \$ 2.950 |
| MARACUYA X KILO | \$ 5.520 | \$ 480 | \$ 6.000 |
| OREGANO X 20 gr | \$ 2.668 | \$ 232 | \$ 2.900 |
| PANELA x libra | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| PAPA CAPIRA X KILO | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| PAPA CRIOLLA X KILO | \$ 5.520 | \$ 480 | \$ 6.000 |
| PAPRIKA X 20 gr | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| PASTA CABELLO DE ANGEL x 250 grs | \$ 2.714 | \$ 236 | \$ 2.950 |
| PASTA SOPA x 250 grs | \$ 2.714 | \$ 236 | \$ 2.950 |
| PASTA SPAGUETIS (TORNILLOS) x 250 grs | \$ 2.714 | \$ 236 | \$ 2.950 |
| PEPINO LIBRA | \$ 3.772 | \$ 328 | \$ 4.100 |
| PEREJIL libra | \$ 11.500 | \$ 1.000 | \$ 12.500 |
| PIMENTON LIBRA | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| PIÑA KILO | \$ 4.140 | \$ 360 | \$ 4.500 |
| PLATANO KILO | \$ 3.220 | \$ 280 | \$ 3.500 |
| QUESO BLANCO x 200 grs | \$ 8.280 | \$ 720 | \$ 9.000 |
| QUESO MOZARELLA x 250 grs | \$ 10.120 | \$ 880 | \$ 11.000 |
| REPOLLO LIBRA | \$ 2.070 | \$ 180 | \$ 2.250 |
| SAL x kilo | \$ 2.208 | \$ 192 | \$ 2.400 |
| TOMATE CHONTO KILO | \$ 4.416 | \$ 384 | \$ 4.800 |
| TOMATE DE ARBOL KILO | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |
| TOMILLO x 20 gr | \$ 2.760 | \$ 240 | \$ 3.000 |
| YUCA KILO | \$ 3.220 | \$ 280 | \$ 3.500 |
| ZANAHORIA KILO | \$ 3.680 | \$ 320 | \$ 4.000 |

RACIONES COREDI:

| NUMERO DE RACIONES X DIA | VALOR RACION | NUMERO DE DIAS CONTRATADOS | TOTAL RACIONES | VALOR TOTAL |
|--------------------------|--------------|----------------------------|----------------|-------------|
|--------------------------|--------------|----------------------------|----------------|-------------|

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | | | | |
|-----|----------|----|-------|---------------|
| 105 | \$ 7.000 | 69 | 7.245 | \$ 50.715.000 |
|-----|----------|----|-------|---------------|

PRESUPUESTO RACIONES COREDI:

| ENTIDAD | VALOR RACION | RACIONES X DIA | NUMERO DIAS | VALOR TOTAL PRESUPUESTO |
|------------------------|--------------|----------------|-------------|-------------------------|
| MUNICIPIO DE GUADALUPE | \$ 7.000 | 105 | 69 | \$ 50.715.000 |

DOTACION MANIPULADORAS DE ALIMENTOS (MUNICIPIO)

| DOTACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS | | | |
|--|-------|----------------|---------------------|
| DESCRIPCION | CANT. | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| Gorros desechables para manipulación de alimentos caja x 50 unidades | 40 | \$ 1.800 | \$ 72.000 |
| Tapabocas desechables caja x 50 | 40 | \$ 23.000 | \$ 920.000 |
| Delantal entero de cocina BLANCO en tela antilfluida, tallas variadas definidas por el supervisor del contrato | 20 | \$ 58.000 | \$ 1.160.000 |
| Pantalón BLANCO en tela antilfluida para cocina, tallas variadas definidas por el supervisor del contrato | 20 | \$ 45.000 | \$ 900.000 |
| Par de Zapatos Blancos antideslizantes en caucho y poliuretano, tallas variadas definidas por el supervisor del contrato | 20 | \$ 57.000 | \$ 1.140.000 |
| TOTAL | | | \$ 4.192.000 |

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

El reconocimiento económico a los manipuladores de alimentos se realizará bajo el cotizante tipo 51 en todas las sedes educativas que tengan la minuta de preparación en sitio y podrá variar la cantidad de manipuladoras a pagar de acuerdo con la necesidad del Municipio, sin superar 14 manipuladoras y el presupuesto de **CIENTO DIECIOCHO MILLONES SETENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/L (\$ 118.071.893)**.

SALARIO HASTA EL 15 DE JULIO

José Fernando Salazar Ospina – Alcalde 2024-2027
Calle 50 # 50 – 27 Centro Administrativo Municipal Guillermo Gaviria Correa
Código Postal: 051820 PBX: 8616440; Ext. 101
E-mail: deporteycultura@guadalupe-antioquia.gov.co

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | |
|---------------------|--------------|
| SMMV 12% | \$ 1.750.905 |
| HORAS MES | 220 |
| COSTO HORA | \$ 7.958,66 |
| SUBSIDIO TRANSPORTE | \$ 8.303,00 |
| CESANTIAS | 8,33% |
| INTERESES | 1% |
| PRIMA | 8,33% |
| VACACIONES | 4,17% |
| FONDO PENSIONES | 12% |
| ARL | 2,436% |
| CAJA COMPENSACION | 4% |
| OTROS | 17% |

| SALARIO DESDE EL 15 DE JULIO | |
|------------------------------|--------------|
| SMMV | \$ 1.750.905 |
| HORAS MES | 210 |
| COSTO HORA | \$ 8.337,64 |
| SUBSIDIO TRANSPORTE | \$ 8.303,00 |
| CESANTIAS | 8,33% |
| INTERESES | 1% |
| PRIMA | 8,33% |
| VACACIONES | 4,17% |
| FONDO PENSIONES | 12% |
| ARL | 2,436% |
| CAJA COMPENSACION | 4% |
| OTROS | 17% |

Con base a los parámetros anteriormente descritos se proyecta una tabla resumen individual de costo de personal manipulador según las horas laboradas tomando como base 20 días de labor:

| SALARIO | SEGURIDAD SOCIAL (PENSION, ARL, CAJA DE COMPENSACION) | PRESTACIONES SOCIALES (VACACIONES, PRIMA) | SUBTOTAL | OTROS | VALOR TOTAL | NUMERO DE MANIPULADORAS | COSTO TOTAL PNAL MANIPULADOR |
|---------------|--|--|--------------|---------------|-----------------|-------------------------|------------------------------|
| \$ 750.153,00 | \$ 305.500 | \$ 160.957 | \$ 1.216.610 | \$ 235.026,36 | \$ 1.451.636,93 | 13 | \$ 18.871.280,09 |
| \$ 909.326,00 | \$ 305.500 | \$ 194.245 | \$ 1.409.071 | \$ 262.206,90 | \$ 1.681.277,90 | 1 | \$ 1.681.277,90 |

A partir del 15 de julio

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| SALARIO | SEGURIDAD SOCIAL (PENSIÓN, ARL, CAJA DE COMPENSACION) | PRESTACIONES SOCIALES (VACACIONES, PRIMA) | SUBTOTAL | OTROS | VALOR TOTAL | NUMERO DE MANIPULADORAS | COSTO TOTAL PNAL MANIPULADOR |
|------------|---|---|--------------|---------------|-----------------|-------------------------|------------------------------|
| \$ 791.418 | \$ 305.500 | \$ 106.333 | \$ 1.203.251 | \$ 232.446,22 | \$ 1.435.697,22 | 13 | \$ 18.664.063,86 |
| \$ 949.833 | \$ 305.500 | \$ 139.463 | \$ 1.394.796 | \$ 269.449,22 | \$ 1.664.245,23 | 1 | \$ 1.664.245 |

COSTO

Después de describir los parámetros bajo los cuales se liquidan salarios, auxilio de Transporte, seguridad social, prestaciones económicas, retenciones y administración, el personal manipulador para el municipio de la Guadalupe, año 2026, refleja el siguiente costo.

| MES | DIAS | NUMERO DE MANIPULADORAS | TOTAL |
|---|------|-------------------------|-----------------------|
| ENERO | 10 | 14 | \$ 11.219.251 |
| FEBRERO | 20 | 14 | \$ 20.552.558 |
| MARZO | 19 | 14 | \$ 19.736.168 |
| ABRIL | 19 | 14 | \$ 19.736.168 |
| MAYO | 19 | 14 | \$ 19.736.168 |
| JUNIO | 9 | 14 | \$ 10.402.861 |
| JULIO | 15 | 14 | \$ 16.688.719 |
| TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR 2026 | | | \$ 118.071.893 |

NOTAS:

- La cotización se realiza bajo el cotizante tipo 51.
- El pago de las manipuladoras deberá realizarse de acuerdo al cupo y la zona de cada sede educativa
- Se deberá reconocer el factor prestacional de acuerdo al número de días del calendario escolar laborados: pensión, ARL, parafiscales, cesantías, intereses cesantías, prima, vacaciones.
- Se deberán realizar pagos de la manera quincenal de acuerdo a los días laborados sin superar en total 111 días calendario escolar, y en el último pago se deberá reconocer la liquidación proporcional al tiempo laborado
- Las manipuladoras deben de estar afiliadas a salud en el régimen subsidiado o contributivo como beneficiarias.

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| SEDE EDUCATIVA | CANT. ESTUDIANTES | CANT. MANIPULADORAS |
|-------------------------|-------------------|---------------------|
| EMILIANO LONDOÑO | 44 | 1 |
| EL KIOSCO | 2 | 1 |
| PICACHO | 10 | 1 |
| SAUCES | 10 | 1 |
| LA CRUZ | 12 | 1 |
| SOLEDAD SANCHEZ | 20 | 1 |
| DOCTOR MARIO VILLEGAS | 4 | 1 |
| SAN PABLO | 11 | 1 |
| SAN JUAN | 9 | 1 |
| ALBERTO BETANCUR | 8 | 1 |
| GUADUAL | 6 | 1 |
| GUANTEROS | 17 | 1 |
| LUIS JARAMILLO HINCAPIE | 17 | 1 |
| PATIO BONITO | 3 | 1 |
| TOTAL | 173 | 14 |

DISTRIBUCIÓN MANIPULADORAS POR HORAS

| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD |
|---------------------------|-----------|
| MANIPULADORAS POR 5 HORAS | 1 |
| MANIPULADORAS POR 4 HORAS | 13 |
| TOTAL | 14 |

CUADRO RESUMEN

| MODALIDAD | NUMERO DE CUPOS | DIAS | VALOR RACIÓN | VALOR TOTAL |
|---|---------------------------------|------|--------------|----------------|
| Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo | 735 | 111 | \$ 3.500 | \$ 285.547.500 |
| Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo | Manipuladoras Cotizante tipo 51 | | | \$ 118.071.893 |
| Aporte Municipio Ajuste Ración | 735 | 111 | \$ 3.500 | \$ 285.547.500 |
| Aporte municipio Raciones COREDI | 105 | 69 | \$ 7.000 | \$ 50.715.000 |

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | | | | |
|---|-----|-----|-----|-----------------------|
| Otros conceptos (gas, implementos de aseo, visitas unidades aplicativas, dotaciones manipuladoras de alimentos) | N/A | 111 | N/A | \$ 18.052.000 |
| TOTAL | | | | \$ 757.933.893 |

El valor total estimado del Contrato de Colaboración a suscribirse será la suma de **SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS (\$757.933.893)**.

Los valores totales incluyen: tal y como lo señala el recuadro correspondiente, impuestos y tasas municipales y demás impuestos nacionales, el transporte al Municipio de Guadalupe, el transporte y entrega por parte del proveedor en cada una de las sedes de educación tanto en el área urbana como en el área rural, en una cantidad igual al número de estudiantes que se encuentren matriculados según información que reposa en el SIMAT. que le será suministrada por la supervisión del contrato.

CER Luis Jaramillo Hincapié, CER Patio Bonito, CER Soledad Sánchez, CER Doctor Mario Villegas, CER Emiliano Londoño, CER Alto De La Cruz, CER Guadual, CER Alberto Betancur, CER Guanteros, CER San Pablo Abajo, CER San Juan Abajo, CER El Picacho, CER Los Sauces, CER El Kiosco

FORMA DE PAGO: El valor del Contrato a celebrar se pagará de la siguiente manera:

Las actividades para realizar por la ESAL se pagarán mediante pagos parciales con la entrega de los elementos requeridos para el cumplimiento del objeto contractual, previa presentación de la factura y acompañado por los demás documentos que establezca la Secretaría de Educación para la Cultura y el Deporte y la Secretaría de Hacienda.

NOTA 1. El pago se realizará exclusivamente al contratista, el cual deberá anexar una certificación bancaria de la cuenta a su nombre, y demás documentos solicitados por la Secretaría de Hacienda, documentos que le serán informados en dicha Secretaría.

NOTA 2: El Municipio deducirá del pago los impuestos de ley que correspondan de acuerdo con las actividades contractuales y el régimen aplicable al contratista.

NOTA 3: Como requisito para el pago, el contratista deberá presentar factura o cuenta de cobro, certificado de encontrarse al día en el pago de la seguridad social, nómina y parafiscales de sus empleados y el correspondiente informe con visto bueno del Supervisor del contrato.

1.7. OBLIGACIONES ESAL:

- 1) Suministro de alimentos para los alumnos de la matrícula oficial de las diferentes Instituciones Educativas Urbanas y Rurales del municipio de Guadalupe objeto del presente, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación, los lineamientos técnicos del PAE y directrices municipales. Incluye:

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

- Suministro de alimentos para las raciones alimentarias (Para preparación en sitio e industrializada)
 - Garantizar el transporte de los alimentos desde la cabecera municipal hasta las I.E. e I.E. R.
 - Garantizar la recarga de cilindros de gas propano para las sedes que aplican a la ración preparada en sitio (según presupuesto).
 - Garantizar la reparación de algunos elementos e insumos necesarios para la preparación de los alimentos
 - Garantizar la entrega de implementos de aseo.
 - Garantizar la calidad y cantidades de los suministros entregados.
 - Contratación del personal de manipuladoras de alimentos en los términos establecidos en el presente documento quienes se encargarán de la preparación de los alimentos.
- 2) Apoyar la adecuada y oportuna ejecución del objeto del Convenio Interadministrativo suscrito entre el Municipio de Guadalupe y la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación.
 - 3) Ejecutar el contrato en las I.E. e I.E.R., de acuerdo a la asignación de cupos establecidos por el municipio.
 - 4) Cumplir con las marcas autorizadas por la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación, y presentar las fichas técnicas de los productos que se emplearán en cada menú a preparar, los cuales deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 16432 de octubre 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social además de los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional MEN, para el programa de Alimentación al Escolar PAE. En caso de requerirse el cambio de algún producto o marca durante la ejecución del contrato se deberá solicitar la debida aprobación al supervisor del contrato y a la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación, presentando todos los documentos requeridos para su análisis.
 - 5) Elaborar la programación de la entrega de los complementos alimentarios, la cual debe estar basada en la minuta patrón y ciclos de menús, en el número de beneficiarios del municipio y unidad educativa aplicativa, dicha programación deberá ser aprobada por el supervisor.
 - 6) Poseer una bodega que cumpla con lineamientos técnicos y normatividad sanitaria para la logística de las entregas en las unidades aplicativas del municipio de acuerdo con los cupos y ciclos de menú. Dichas entregas deben realizarse previa coordinación del lugar, día y hora con la persona encargada del programa en cada Institución Educativa, con el fin de garantizar la entrega oportuna y calidad de los alimentos.
 - 7) Promover la economía local, priorizando la compra de alimentos producidos localmente o por las organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil, que estén legalmente constituidas como organizaciones de segundo orden u organizaciones de base.
 - 8) Garantizar que el 100% de las Unidades Aplicativas, en donde se ejecuta el programa, tengan publicado el ciclo de menú con las respectivas firmas de aprobación, con el fin de que todos los escolares y actores del programa tengan conocimiento de este y puedan ejercer control.

José Fernando Salazar Ospina – Alcalde 2024-2027

Calle 50 # 50 – 27 Centro Administrativo Municipal Guillermo Gaviria Correa

Código Postal: 051820 PBX: 8616440; Ext. 101

E-mail: deporteycultura@guadalupe-antioquia.gov.co

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

- 9) Recolectar los certificados de recibo -acta de entrega de víveres- a satisfacción de cada unidad aplicativa participante.
- 10) Responder y acatar las recomendaciones y requerimientos que sobre la ejecución del contrato haga la Gobernación de Antioquia, el Ministerio de Educación Nacional y el supervisor.
- 11) Garantizar que se den los créditos correspondientes a la Entidad - Municipio de Guadalupe en el desarrollo del programa PAE en toda actividad que con ocasión del mismo se realice durante la ejecución del contrato, así como en los materiales fijados de forma magnética, electrónica e impresa.
- 12) Acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, tanto al momento de suscripción del contrato como al momento de la presentación de cada cuenta de cobro o factura.
- 13) Garantizar el transporte de los alimentos hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos, dando cumplimiento al artículo 33 del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.
- 14) Reportar de manera inmediata al municipio de Guadalupe y al supervisor y/o interventor la ocurrencia de brotes epidemiológicos por ETAS (intolerancias o intoxicaciones) en cualquier unidad aplicativa participante del programa, deberá apoyar los procesos de investigación.
- 15) Participar en las mesas públicas a las que cite la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación o Comité de Seguimiento Municipal, o Jornada de Rendición de Cuentas Públicas.
- 16) Las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y del Convenio Interadministrativo con la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

1.8. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE GUADALUPE

- 1) Suministrar el ciclo de menú al contratista a fin de que pueda elaborar las listas de mercado acorde a los cupos asignados a cada Instituciones y sedes Educativas del municipio.
- 2) Suministrar al contratista los formatos establecidos para garantizar el buen desarrollo del programa. Al igual los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación al Escolar.
- 3) Vigilar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contempladas dentro de los estudios previos, el anexo técnico que hace parte integral del presente y la propuesta

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

presentada.

- 4) Realizar el seguimiento del desarrollo de cada una de las actividades contempladas para la ejecución de cada uno de los componentes (suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas)
- 5) Garantizar el cumplimiento de las acciones de coordinación necesarias para el buen desarrollo del contrato.
- 6) Las demás derivadas de la naturaleza del contrato, tendientes a la correcta ejecución del mismo.
- 7) Cumplir con los pagos establecidos oportunamente

2. LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

Toda vez que del análisis del sector y de los estudios previos evidenciaron que, si existen Fundaciones Sin Ánimo de Lucro y de reconocida idoneidad con la capacidad de ejecutar el objeto del proceso, la entidad fundamentará la selección del contratista basado en los siguientes fundamentos jurídicos:

En desarrollo del artículo 355 de la Constitución, el Gobierno Nacional expidió el Decreto 92 de 2017, que dispone las reglas para las contrataciones que realicen las entidades estatales con las ESAL. El Decreto regula dos eventos: i) los contratos de colaboración o de interés público con el fin impulsar programas y actividades de interés público de acuerdo con el Plan Nacional o los planes seccionales de desarrollo, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política; y ii) los convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con las funciones de las entidades estatales, en desarrollo del artículo 96 de la Ley 489 de 1998. Los primeros están regulados en el artículo 2 del Decreto 92 de 2017, mientras que los segundos en los artículos 5, 6, 7 y 8 ibidem. Es posible diferenciar, pues, los convenios de asociación, regulados en el artículo 5, de los contratos de colaboración, establecidos en el artículo 2 del Decreto 92 de 2017.

El decreto 092 de 2017 reglamenta la celebración de convenios con las entidades sin ánimo de lucro, estableciendo los requisitos y formalidades necesarias para la celebración de estos.

Así, el artículo 5 del Decreto 092 de 2017 establece que *“los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.”*

Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte
asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección.

Estos convenios de asociación son distintos a los contratos a los que hace referencia el artículo 2 y están regidos por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5, 6, 7, y 8 del presente decreto”

Bajo este panorama, y estableciendo que no hay una entidad sin ánimo de lucro que comprometa recursos en un porcentaje igual o superior al 30% sobre el valor total del convenio, es necesario realizar un proceso competitivo contemplado en el artículo cuarto del mismo decreto:

PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN CUANDO EXISTE MÁS DE UNA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO DE RECONOCIDA IDONEIDAD. *La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro, contratista, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.*

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.

Igualmente, la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente se ha referido a los regímenes jurídicos especiales de contratación en los Conceptos C-032 del 19 de febrero de 2020, C- 147 del 17 de marzo de 2020, C-157 del 16 de marzo de 2020, C-168 del 31 de marzo de 2020, C-191 del 16 de marzo de 2020, C-232 del 24 de junio de 2020, C-362 del 3 de julio de 2020, C-581 del 21 de septiembre de 2020, C-637 del 28 de octubre de 2020, C-684 del 24 de noviembre de 2020, C-718 del 17 de diciembre de 2020 y C-062 del 15 de 2021.

3. CRITERIOS PARA SELECCIONAR A LA ENTIDAD PRIVADA SIN ÁNIMO DE LUCRO

Las establecidas dentro de la invitación pública en desarrollo del presente proceso contractual.

4. LAS GARANTIAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACION

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, el operador debe disminuir el riesgo y garantizar el cumplimiento eficiente del PAE; Según la naturaleza e importancia del Contrato de Colaboración, la Alcaldía Municipal de Guadalupe considera que dentro del Contrato se debe cubrir los siguientes riesgos:

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| AMPARO | SUFICIENCIA | VIGENCIA |
|---|------------------------|--|
| Cumplimiento | 10% valor del contrato | Duración del contrato y 6 meses más. |
| Calidad del servicio | 10% del valor contrato | Duración del contrato |
| Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales | 5% valor del contrato | Duración del contrato de y 3 años más. |
| Responsabilidad Civil Extracontractual | (200) SMMLV | Duración del Contrato de Colaboración |

- **Cumplimiento:** Equivalente al Diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia será igual al plazo del contrato y seis (6) meses más.
- **Calidad del servicio:** Este amparo cubre la calidad del servicio prestado que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento del contrato y se constituirá por el 10% del valor del contrato y por una vigencia igual a la del contrato.
- **Pago de salarios y prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado y tendrá una vigencia por el plazo del contrato y tres (3) años más. El valor de la garantía será del 5% del valor total del contrato.
- **Responsabilidad Civil:** Este amparo cubre los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista. El valor asegurado será de doscientos (200) smmlv y su vigencia será igual a la duración del contrato. El amparo de responsabilidad civil extracontractual deberá cumplir con los requisitos establecidos para el efecto en el artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.

5. REGIMEN LEGAL.

Los Artículos 5, 6, 7 y 8 del Decreto 092 de 2017, artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y excepcionalmente lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y la 1474 de 2011.

6. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El valor del presupuesto oficial de esta contratación se ha determinado teniendo en cuenta los recursos provenientes del Convenio Interadministrativo con la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación y recursos del Sistema General de Participación -SGP -destinados a la Implementación del programa de Alimentación Escolar en el Municipio, el presupuesto oficial para el presente contrato es de Aportes del Municipio: **SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS (\$757.933.893)**

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| | |
|--|-----|
| Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona Urbana- Zona Rural | 735 |
| Número de días a atender | 111 |

Los recursos aportados por el Municipio se encuentran amparados en los siguientes certificados de disponibilidad presupuestal.

| | |
|---|--------------------------|
| Certificado disponibilidad presupuestal | 2026-SH-130-13-1-0000005 |
| Fecha de Expedición | 08/01/2026 |
| Valor CDP | 842.251.525,17 |
| Valor destinado al proceso | 757.933.893 |

APORTES RECURSOS:

| DESCRIPCIÓN | VALOR |
|--|-----------------------|
| CONVENIO GOBERNACION DE ANTIOQUIA – PAE COMPRA DE ALIMENTOS | \$ 285.547.500 |
| CONVENIO GOBERNACION DE ANTIOQUIA – CONTRATACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | \$ 118.071.893 |
| MUNICIPIO COMPRA DE ALIMENTOS | \$ 285.547.500 |
| MUNICIPIO COMPRA DE ALIMENTOS - COREDI | \$ 50.715.000 |
| DOTACION MANIPULADORAS DE ALIMENTOS | \$ 4.192.000 |
| VISITAS UNIDADES APLICATIVAS | \$ 4.619.000 |
| GAS E IMPLEMENTOS DE ASEO | \$ 9.241.000 |
| TOTAL | \$ 757.933.893 |

7. SOPORTE QUE PERMITE HACER LA ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS QUE PUEDEN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO

| TIPIFICACIÓN | | ASIGNACIÓN | ESTIMACIÓN | |
|---------------|---|-------------|--------------|--------------|
| Clase | Concepto | | Probabilidad | Impacto |
| Riesgo Social | Paros, huelgas de grupos de interés, gremios, sindicatos, o trabajadores de la entidad contratista | Contratista | Baja | Medio – Alto |
| | Sentencias ejecutoriadas civiles, laborales, penales, de jurisdicción coactiva, arbitrales u otro tipo de pleitos judiciales y extrajudiciales por hechos u obligaciones anteriores a la celebración del contrato que puedan afectar financieramente al contratista | Contratista | Media– Baja | Media– Alto |

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

| TIPIFICACIÓN | | ASIGNACIÓN | ESTIMACIÓN | |
|-------------------|--|-------------|--------------|--------------|
| Clase | Concepto | | Probabilidad | Impacto |
| Riesgo Financiero | Incumplimiento del objeto contractual. | Contratista | Baja | Medio – Alto |
| | Mala Calidad del bien o servicio | Contratista | Media– Baja | Media– Alto |
| | Incumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social o alteración de los soportes de pago del mismo | Contratista | Baja | Medio – Alto |
| | Información errónea o desactualizada, aportada por la entidad para la ejecución del contrato | Entidad | Alto | |
| | incumplimiento en el pago del valor del contrato. | Entidad | Alto | |

| RIESGO GENERAL | OBSERVACIONES | PROBABILIDAD | MPACTO | PARTIPACION |
|---------------------------|---|--------------|-----------|-------------|
| Financieros | Financiamiento del contrato (contratista) | Media | Medio | 10% |
| Operacional es Accidentes | Accidentes de trabajo y o enfermedad profesional (contratista) | Bajo | Bajo | 10% |
| Operacional es | Falta de calidad en el servicio prestado (contratista) | Medio – Bajo | MedioBajo | 20% |
| Operacional es | Mora en pago por parte del Municipio falta de liquidez en caja (municipio) | Medio | Medio | 10% |
| Operacional es | Modificaciones o interpretaciones unilaterales al contrato (Municipio) | Bajo | Bajo | 10% |
| Regulatorio | Incremento en impuestos o costos que afecten la actividad del contratista o su capacidad financiera (Municipio) | Alto | Alto | 40% |

José Fernando Salazar Ospina – Alcalde 2024-2027

Calle 50 # 50 – 27 Centro Administrativo Municipal Guillermo Gaviria Correa

Código Postal: 051820 PBX: 8616440; Ext. 101

E-mail: deporteycultura@guadalupe-antioquia.gov.co

Estudio Previo - 2026-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

FORMA DE MITIGARLOS

| | |
|-----------------------|---|
| Riesgos financieros | Contratista: El contratista se encargará de todos sus gastos personales y del pago a seguridad social integral (salud, pensión y riesgos profesionales). |
| Riesgos operacionales | Contratista: se requiere al contratista garantizar la calidad de trabajo, evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Municipio: de conformidad con la norma deberá contar con certificado de disponibilidad presupuestal, registro presupuestal y PAC suficiente que garantice los pagos |
| Riesgos regulatorios | Contratista: asumirá los incrementos en impuestos establecidos por la administración Municipal que afecte el contrato de prestación del servicio |

8. LA INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO

De conformidad con el manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, establece que en los Departamentos y Municipios no están cubiertas para las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionados con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.

German Rivera R.

GERMAN RIVERA RENDON

Secretario de Educación Para la Cultura y el Deporte

| | NOMBRE-CARGO | FIRMA |
|----------|--|--------------|
| Proyectó | German Rivera Rendón | |
| Revisó | G.A.C Soluciones jurídicas y administrativas | |